

# Torpan keittokirja



Sara Putkonen & Jaana Taanila

# Sisällysluettelo

Johdanto .....	4
Kalaruoat.....	4
Keitetty hauki .....	4
Savustettu ahven .....	4
Hauki voin ja sipulin kera .....	4
Muikkukukko.....	5
Varrassärki.....	6
Lahnakeitto .....	6
Paneroituja kiiskifileitä.....	6
Liharuokat .....	7
Teerenpaisti .....	7
Kyyhkykeitto .....	7
Metsäpeuraroutapaisti .....	8
Paistettua jänistä .....	8
Kokonaisena pariloidut pyyt.....	8
Telkkäpiiras .....	9
Leivät, puurot ja leivonnaiset .....	10
Hapanmämmi.....	10
Pettuleipä .....	10
Ohrapuuro .....	10
Ohrarieska.....	11
Ruisleipä.....	11
Tattariapuuro.....	12
Kasvisruokat ja -lisukkeet .....	12
Hautanauriit.....	12
Tattimuhennos .....	12
Kantarellikeitto.....	12

Porkkanalaatikko.....	13
Sipulikeitto.....	13
Nokkosletut .....	14
Marjaherkut.....	14
Mustikka kukko .....	14
Puolukka-ruispuuro .....	15

## Johdanto

Torpan keittokirjan reseptien suunnittelussa on käytetty apuna Kai Linnilän *Linnan pidoista pappilan pöytään* -kirjaa. Keittokirjan avulla voit laskea *Ruokaretki Laukansaaressa* -pelipisteesi, mutta sitä voi käyttää myös oikeana keittokirjana sillä kaikki reseptit ovat toteutettavissa ja sovellettavissa nykypäivään. Herkullista ruokaretkä!

## Kalaruoat

### Keitetty hauki ☆

2kg haukea

1,5 l vettä

1,5 dl karkeaa suolaa

Perkaa hauki. Taivuta kala kattilaan. Keitä 10% suolaliemessä 12 minuuttia. Nosta kala liemestä, poista nahka suomuineen. Asettele tarjoilulautaselle ja tarjoile voisulan kera.

### Savustettu ahven ☆

2kg ahvenia

karkeata suolaa

Avaa ahvenet, poista sisälmykset ja pää. Ripottele kalojen sisään karkeata suolaa. Anna suolautua tunnin ajan. Savusta pöntössä puolisen tuntia. Anna jäähtyä ja asettele vadille.

### Hauki voin ja sipulin kera ☆☆

1,5-2kg haukea

vettä

suolaa 10% vesimäärästä

Kastike

4rkl voita

2 ryväsipulia

4rkl kalalientä

Poista hauesta pää ja sisälmykset. Katkaise kala kahtia. Mittaa kattilaan vettä niin, että kala peittyy. Lisää suolaa kymmenesosa vesimäärästä. Ota kala pois ja odota, että vesi kiehuu. Pane kala kattilaan ja anna olla poreilevassa vedessä noin 10 minuuttia. Jos hauen selkä on 3 cm, keittoaika on 6-7 minuuttia, viisisenttinen selkä vaatii 17 minuutin kypsymisen. Ota hauki kattilasta, kuori päältä nahka suomuineen ja irrota lihat ruodoista. Asettele palat tarjoiluväliin.

Kuori ja viipaloi sipuli. Pane voi pataan ja keitä sipulia voissa maltillisella lämmöllä 5 minuuttia. Lisää kalaliemi ja hämmennä. Kaada kastike kalalle.

## Muikkukukko ☆☆

5 dl vettä

1 dl ohrajauhoja

vajaa kilo ruisjauhoja

1 dl voisulaa

1-2rkl suolaa

Täyte:

1,5 kg muikkuja

0,5 kg silavaa, jos saatavilla

suolaa

Poista muikuista pää ja sisälmykset, kuivaa hyvin.

Sekoita kylmään veteen suola, ohrajauhot, voisula sekä suurin osa ruisjauhoista, vaivaa käsin loput ruisjauhot. taikinasta tulee melko kiinteää. Kauli taikina pyöreäksi reilu sentin paksuiseksi levyksi joka ohenee reunoja kohti. Ripottele levyn keskelle vähän jauhoja ja lado päälle kerros muikkuja ja kerros silavaa vuorotellen niin, että päällimmäiseksi jää silava. Ripottele suolaa joka kerroksen väliin. Taíta taikinan reunat täytteen päälle ja muotoile kukoksi märillä käsillä.

Paista kukkoa miedossa lämmössä leivinuunissa n. 5 tuntia. Valele välillä kukkoa voisulalla. Kun otat kukon uunista, kääri se villapaitaan ja anna vetäytyä vielä vähintään 3 tuntia

## Varrassärki

6 särjen fileettä  
4dl vettä  
2 ryväsipulia  
2tl suolaa  
villiyrtejä

Paloittele fileet annospaloiksi. Silppua sipuli ja villiyrtejä ja laita ne veteen. Pane kalat maustumaan veteen pariksi tunniksi. Tee varras pistämällä puikko läpi kahdesta kohdasta kalapalaa. Hiillosta kymmenisen minuuttia, valele liemellä. Ripottele suola kalalle ennen tarjolle panoa.

## Lahnakeitto

4 lahnafileettä  
3 porkkanaa  
1 nauris  
2 ryväsipulia  
vettä  
suolaa  
villiyrtejä

Pilko porkkanat, nauriit ja ryväsipulit ja laita ne kiehuvaan suolaveteen, niin että kasvikset peittyvät. Pilko lahnafileet ja lisää ne keittoon, kun juurekset ovat melkein kypsiä ja keitä hetki. Lisää keittoon halutessasi villiyrtejä tuomaan makua.

## Paneroituja kiiskifileitä

6 kiiskifileettä  
ruisjauhoja  
suolaa  
voita

Suolaa kiiskifileet ja pyörittele ne ruisjauhoissa. Paista voissa pannulla molemmin puolin.

## Liharuoat

### Teerenpaisti ☆☆☆

1 teeri  
1l vettä  
1 rkl suolaa  
silavaa, jos on  
2 isoa ryväsipulia  
4 porkkanaa  
villiyrtejä  
voita paistamiseen

Laita nokare voita padan pohjalle ja paista teeren pinta kauttaaltaan ruskeaksi. Ripottele päälle suola ja villiyrtejä, sekä sivele pintaan silavaa. Lisää pataan sipulit ja porkkanat ja kaada päälle vettä niin, että teeri peittyy puoliksi. Paista uunissa 3,5h. Paloittele teeri ja siivilöi liemi kastikkeeksi. Tarjoa puolukkahillon kera.

### Kyyhkykeitto ☆☆☆

3 kyyhkyä  
1 ryväsipuli  
1 porkkana  
1 nauris  
1,5l vettä  
1 rkl voita  
suolaa  
1 rkl ohrajauhoja

Paista ja paloittele kyyhkyt. Hienonna palat. Keitä rankaa vedessä puolen tunnin ajan. Siivilöi liemi. Sulata padan pohjalla voi. Lisää lihapalat ja ohuiksi suikaleiksi paloittelut kasvikset. Sirottele

päälle ohrajauhot. Sekoita ja anna ainesten muhia rasvassa noin 10 minuuttia. Kaada päälle liemi ja suola. Anna kiehua puolisen tuntia. Tarkista maku.

## Metsäpeuraroutapaisti ☆

2-3 kg peuran paistia

2 l vettä

2 dl suolaa

villiyrtejä

Laita paisti jäätymään ulos pakkasella. Kun paisti on jäässä, nosta se leivinuuniin. Annan hautua uunissa yön yli noin 6-8 tuntia. Kiehauta suolaliemen ainekset ja jäähdytä. Nosta paisti liemeen ja anna marinoitua 8-10 tuntia. Leikkaa ohuita siivuja.

## Paistettua jänistä ☆☆

1 jänis

silavaa, jos on

suolaa

voita

4 dl lihalientä (keitetty jäniksen luista)

1 rkl ohrajauhoja

Paloittele riippunut, teurastettu (nyljetty ja suolistettu) jänis. Irrota annospaloiksi etu- ja takajalat sekä kahtia jaettu selkä. Pane kyljet syrjään. Sivele silavaa kunkin palan päälle. Keitä kylkiluita vedessä puolen tunnin ajan. Kuumenna voi padan pohjalla, kääntele silavoituja lihapaloja voissa. Ripottele päälle suola ja ohrajauhot. Kaada päälle lihaliemi. Anna kypsyä ja sekoita välillä.

## Kokonaisena pariloitunut pyyt ☆

4 patavalmista pyytä

1 l vettä

1 rkl suolaa

villiyrtejä



Laita veteen suola ja yrtit ja keitä pyytä vedessä maltillisella lämmöllä puoli tuntia. Nosta pyyt kattilasta ja kuivaa pinta. Pujota pyyt vartaaseen ja paahda kauniin ruskeaksi.

## Telkkäpiiras ☆☆☆

Piirastaikina:

2dl ruisjauhoja

2dl ohrajauhoja

1 dl vettä

200g voita

Täyte:

1 telkkä

2 ryväsipulia

2 porkkanaa

villiyrttejä

2tl suolaa

Sekoita jauhot erillisessä kulhossa. Paloittele pehmeä voi laakean kulhon pohjalle. Ripottele sekaan jauhot vähän kerrallaan ja sekoita nyppimällä voihin. Lisää ryynimäiseen taikinaan vesi, sekoita, mutta älä vaivaa. Pane kylmään turpoamaan.

Keitä telkkä kasvien ja mausteiden kanssa kypsäksi. Jäähdytä telkkä ja kasvikset. Voit säilyttää liemen. Kuori jäähtyneestä liemestä rasva.

Paloittele telkän rintapalat ja koivet sekä kasvikset. Tee niistä tasainen täyteaines.

Painele taikina ohueksi levyksi jauhoitetulla pöydällä. Leikkaa teevadin kokoisia ympyröitä. Painele tähteistä uusi levy ja tee niistä ympyröitä. Levitä täytettä ympyrän keskelle, ja taittele se puolikuuksi. Painele kynnellä sauma tiiviiksi. Laita hetkeksi kylmään. Paista kuumassa uunissa, kunnes pinta rusketuu.

## Leivät, puurot ja leivonnaiset

### Hapanmämmi ☆

ruisjauhoja

vettä

suolaa

Ruisjauhot sekoitetaan kuumaan veteen. Seos saa imeltyä hellan perällä kattilassa. Kun seos on imeltynyt riittävästi, se keitetään kypsäksi. Kypsä vähän jäähtynyt seos kaadetaan taikinatiinuun, jossa on taikinan rippeitä jäljellä. Mämmiä sekoitetaan voimakkaasti ja jätetään happanemaan yön ajaksi.

Hapanmämmi tarjotaan kylmänä esimerkiksi hapanleipäkuutioiden kanssa.

### Pettuleipä ☆☆

0,5l vettä

4dl pettujauhoja

3dl ohrajauhoja

1tl suolaa

Lämmitä vesi ja lisää ohrajauhot mutta ei pettua. Anna seoksen turvota kunnes vesi on jäähtynyt. Lisää pettujauhot ja suola ja vaivaa taikina. Leivo taikinasta sentin paksuisia, halkaisijaltaan 15-25 cm läpimittaisia leipiä. Leivät paistetaan heti kuumassa uunissa. Pettuleipä on parhaimmillaan uunituoreena.

### Ohrapuuro ☆

1l vettä

1,5 dl rouhittuja ohrasuurimoita

suolaa

Liota ohra vedessä yli yön. Keitä liotusvedessä rauhallisesti kiehua kaks ja puoli tuntia. Lisää suola, hämmennä ja tarkista maku. Tarjoa voisilmän kanssa.

## Ohrarieska ☆

4dl vettä

2tl suolaa

8dl ohrajauhoja

Kuumenna leivinuuni erittäin kuumaksi.

Sekoita kylmään veteen suola ja ohrajauhot ja sekoita tasaiseksi. Jaa taikina kahdeksaan osaan ja painele ne litteiksi rieskoiksi. Pistele rieskoihin reikiä. Paista rieskoja noin 15 minuuttia.

## Ruisleipä ☆

Raski:

8dl kädenlämpöistä vettä

6dl ruisjauhoja

1 dl hapanjuurta

Leipä taikina:

raskiin lisätään

3 dl käden lämpöistä vettä

15 dl ruisjauhoja

1 rkl suolaa

Sekoita taikinajuuri veteen jauhojen kanssa. Vispaa ainekset tilavassa kulhossa ilmavaksi velliksi.

Peitä liinalla ja laita lämpimään paikkaan 14 tunniksi tekeytymään.

Sekoita juureen vesi, suola ja ruisjauhoja vähitellen. Vaivaa taikinaa ja kohota liinan alla lämpimässä paikassa.

Leivo taikinasta kaksi leipää ja kohota taas. Paista leipiä leivinuunissa noin tunti. Leipä on kypsä, kun se kumisee pohjaan kopauttaessa.



## Tattari puuro

1 l vettä

1 tl suolaa

3-4 dl kokonaisia tattarisuurimoita

(1-2 rkl voita)

Huuhtelee suurimot kylmällä vedellä ja mittaa paksuun uunivuokaan tai rautapataan. Lisää kiehuva vesi ja suola. Sekoita. Kypsennä puuroa kannen alla hauduttaen uunissa 200 asteessa tunnin ajan. Lisää kypsymisen loppupuolella voi ja hiukan vettä, jos tarpeen

## Kasvisruoat ja -lisukkeet

### Hautanauriit ☆

3 naurista

Pese nauriit. Kätke ne kauan poltetun nuotion tuhkaan ja kypsytä 12 tuntia. Halkaise ja aseta tarjolle.

### Tattimuhennos ☆☆

300g tatteja

2 rkl voita

1 ryväsipuli

2 rkl ohrajauhoja

4 dl vettä tai lihalientä

suolaa

Pilko tatit ja sipulit. Paista ne voissa padassa. Lisää ohrajauhot ja paista hetki. Lisää neste. Hauduta 10-15 minuuttia ja mausta suolalla.

### Kantarellikeitto ☆☆

200g kantarelleja

1 ryväsipuli

50 g voita

1 rkl ohrajauhoja  
5 dl liha- tai lintulientä  
3 dl vettä  
suolaa

Pilko kantarellit ja sipuli. Paista niitä voissa padassa. Ripottele sekaan ohrajauhot. Paista hetki. Lisää liemi sekä vesi ja keittele hiljalleen puolituntia. Mausta suolalla.

## Porkkanalaatikko ☆☆

1 kg porkkanoita  
vettä  
voita  
suolaa  
ruiskorppujauhoja

Pese ja pilko porkkanat. Keitä ne kypsiksi vedessä. Säästä keitinvesi. Soseuta porkkanat. Lisää suola sekä puoli desiä keitinvetä. Laita seos pataan ja ripottele päälle ruiskorppujauhoja sekä pieniä voinokareita. Paista laatikkoa leivinuunissa noin tunti.

## Sipulikeitto ☆

7 ryväsipulia  
voita  
1 rkl ohrajauhoja  
4 dl lihalientä tai kasvislientä  
4dl vettä  
suolaa

Kuori ja pilko sipulit pieneksi. Paista niitä voissa. Lisää ohrajauhot. Paista hetki. Lisää liemi. Mausta suolalla. Keitä noin puolituntia.

## Nokkosletut ☆☆

1,5 l silputtua nokkosta

8 dl vettä

4 dl ohrajauhoja

voita

suolaa

Ryöppää nokkoset ja silppua ne. Sekoita nokkoset, ohrajauhot, vesi ja suola. Anna turvota vajaa tunti. Paista lettuja voissa.

## Marjaherkut

### Mustikka kukko ☆☆

Kuoritaikina:

125 g voita

2-2,5 dl ruisjauhoja

hunajaa jos saatavilla

Täyte:

3 dl mustikoita

hunajaa jos saatavilla

1 rkl ohrajauhoja

Voitele vuoka. Sekoita huoneenlämpöinen rasva ja hunaja. Lisää jauhot taikinaan. Osa jauhoista voi jättää taikinan taputtelua varten.

Taputtele noin 3/4 taikinasta padan pohjalle. Sekoita täytteen ainekset ja kaada ne pataan taikinan päälle.

Taputtele loppu taikina pöydällä jauhojen avulla joko yhtenäiseksi levyksi. Aseta levy täytteen päälle.

Paista leivinuunissa noin puoli tuntia.

## Puolukka-ruispuuro ☆☆☆

1,5 l vettä

2 dl puolukkasurvosta

3 dl ruisjauhoja

1 tl suolaa

0,5 dl hunajaa jos on

voita

Kiehauta vesi ja puolukkasurvos. Lisää ruisjauhot, suola ja hunaja. Kaada seos korkeaan pataan, koska seos voi kiehua yli. Hauduta uunissa 3,5 tuntia. Tarjoile voinokareen kanssa.